

Quiche "Kuchen" de Cereza

Makes: 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
5 + 1 cerezas ácidas congeladas, (descongeladas)	3 lbs	
Azúcar morena firmemente empacada	12 oz	1 1/2 tza
Harina para todo uso	4 oz	1 tza
Avena de cocción rápida o regular	4 oz	1 1/2 tza
Canela molida		2 cdtas
Margarina	4 oz	1/2 tza
Azúcar	2 1/3 oz	1/3 tza
Margarina	4 oz	1/2 tza
Azúcar granulada	1 lb	2 1/4 tzas
Huevos, ligeramente batidos	5 oz	3 huevos
Harina	1 1/2 lbs	6 tzas
Polvo de hornear	1 oz	2 1/3 Cdas
Sal		1 cdtta
Nuez moscada molida		

Leche		2 tzas
-------	--	--------

Directions

1. Mida 3 libras de cerezas, déjelas escurrir mientras prepara el resto de la receta.
2. Para preparar la cobertura: Combine la azúcar morena, harina, avena, canela; corte e incorpore la margarina hasta que la mezcla sea desmenuzable. Póngala a un lado.
3. Para preparar la masa: Mezcle la margarina y azúcar granulada con una batidora eléctrica. Agregue los huevos; mezclándolos bien. Combine la harina, polvo de hornear, sal y nuez moscada. Agregue la mezcla de harina y leche alternativamente a la mezcla cremosa. Vierta la masa en un molde de hornear engrasado de 20 x 12 x 2 pulgadas.
4. Hornee en un horno precalentado a 350°F de 45 a 50 minutos. Enfríelo ligeramente antes de cortarlo en cuadrados.
5. Desmorone la mezcla restante de avena uniformemente sobre la capa del relleno de pastel.